

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



ПРОГРАММА

**ПП.03 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

ПМ.03 Производство кондитерских изделий

специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских
и макаронных изделий

Самара, 2020

Программа производственной практики (по профилю специальности)
разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология
хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Разработчики:

Токарева И.А., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 9 от «14» 04 2020 г.

Председатель ПЦК  /Большакова Ю.С./

Содержание

1.	Паспорт программы производственной практики	стр. 4
2.	Производственная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение производственной практики	стр. 8

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения квалификаций: Техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Производство кондитерских изделий.

2. Цели и задачи производственной практики:

Формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

3. Требования к результатам производственной практики:

В результате прохождения производственной практики по ВПД Производство кондитерских изделий обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Производство кондитерских изделий	ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий
	ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий
	ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий
	ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий

4. Формы контроля:

Производственная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего 144 часа:

в рамках освоения ПМ.03 Производство кондитерских изделий.

**II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.03 Производство кондитерских изделий**

1. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий
ПК 3.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий
ПК 3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий
ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий

2. Содержание производственной практики

Производственная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий	Проводить анализ качества сырья. Определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья. По результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса. Оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий.	18	Концентрированно, предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности	3	Проводит анализ качества сырья. Определяет органолептические и физико-химические показатели качества сырья. Выбирает технологический процесс по результатам контроля качества сырья. Оформляет производственную и технологическую документацию.
ПК 3.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий	Ведение технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий. Проводить анализ качества готовой продукции. Оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий.	18	Концентрированно, предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности	3	Осуществляет технологический процесс сахаристых кондитерских изделий. Проводит анализ качества готовой продукции сахаристых кондитерских изделий. Оформляет производственную и технологическую документацию.
ПК 3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	Рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий. Рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий. Рассчитывать производительность печей. Ведение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий. Проводить анализ качества готовой продукции. Оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий.	54	Концентрированно, предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности	3	Рассчитывает производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий. Рассчитывает расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий. Рассчитывает производительность печей. Осуществляет технологический процесс производства мучных кондитерских изделий. Проводит анализ качества готовой продукции. Оформляет производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий	Эксплуатировать и обслуживать основные виды оборудования при производстве сахаристых кондитерских изделий. Эксплуатировать и обслуживать основные виды оборудования при производстве мучных кондитерских изделий.	53	Концентрированно, предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности	3	Эксплуатирует и обслуживает основные виды оборудования при производстве сахаристых кондитерских изделий, соблюдая правила техники безопасности. Эксплуатирует и обслуживает основные виды оборудования при производстве мучных кондитерских изделий, соблюдая правила техники безопасности.
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	144			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ.03 Производство кондитерских изделий предполагает наличие предприятий кондитерской и хлебопекарной промышленности г. Самары и Самарской области соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, требованиям техники безопасности при проведении работ.

Оснащение предприятий:

Производственный цех

- технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья (просеиватели муки, сахара и др.)
- технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления кондитерских масс (всбивальная машина, тестомесильная машина и др.)
- технологическое оборудование и производственный инвентарь для формования кондитерских изделий (зефиротсадочная машина и др.)
- технологическое оборудование и производственный инвентарь для выпечки кондитерских изделий (ротационные печи и др.)
- технологическое оборудование и производственный инвентарь для отделки кондитерских изделий

Производственная лаборатория

Лабораторное оборудование:

- столы производственные СРП-08/1,5,
- аквадистиллятор ДЭ-4-2,
- весы для сыпучих материалов ВТ-200,
- весы электронные лабораторные JW-1 до 0,1 г, измеритель деформации клейковины ИДК-3М,
- мельница зерновая ЛЗМ,
- рефрактометр ИРФ-456,
- рефрактометр УРЛ,
- устройство для определения влажности пищевых продуктов, фотоколориметр, электроплитка NOVIS NPL-021
- лабораторная посуда
- химические реактивы

Средства обучения:

- компьютер,
- учебная и справочная литература,
- нормативно-техническая документация (ГОСТы, ТУ на методы испытания качества, сырье и готовые изделия кондитерского производства, санитарные правила и нормы)
- сборник рецептов на кондитерские изделия.